

Dix ans d'expérience



Nour Ahmat-Brahim a été recruté pour le suivi du **chantier d'insertion**, au côté du directeur, Jean-Luc Sutter.
Photo L'Alsace/ Darek Szuster

Nour Ahmat-Brahim a été embauché il y a dix ans à l'**Alsa**, pour la mise en œuvre du **chantier d'insertion**. Titulaire d'un DESS en administration des emplois d'insertion, il a pris ses fonctions en 2006 comme responsable du chantier. Il est devenu directeur adjoint en 2009.

Double objectif

« En 2005, le parc social de l'association était dans un état de délabrement avancé. Faire appel à des entreprises pour le remettre en état avait un coût prohibitif. D'où l'idée de créer un **chantier d'insertion** bâtiment-nettoyage-manutention », explique le directeur de l'association Jean-Luc Sutter. Une démarche qui permet à la fois de réhabiliter et entretenir les appartements gérés par l'**Alsa** à moindres frais, d'investir dans le logement social pour une association dont la vocation est d'assurer un toit aux plus démunis et de créer des passerelles pour aider des personnes en difficulté à se remettre à l'emploi. Ces **chantiers d'insertion** n'accueillent pas d'usagers hébergés par l'**Alsa**. « La plupart sont trop cassés pour reprendre une quelconque activité. On a essayé parfois, mais ce n'était pas concluant. Ce n'est pas l'objectif des chantiers non plus », indique Nour Ahmat-Brahim.

70 salariés en insertion

Le **chantier d'insertion** a commencé modestement en 2005, avec deux encadrants techniques, 8 salariés en insertion au restaurant social de la rue de Strasbourg et 11 dans la branche bâtiment-manutention-nettoyage. En 2009, l'**Alsa** a repris le **chantier d'insertion** géré par Espoir devenu Appui, augmentant de 12 le nombre de personnes suivies. Le chantier a grandi au fil des ans, depuis 2011, l'**Alsa** accueille 70 personnes en insertion, qui sont formées par sept encadrants techniques et suivies par deux accompagnants socioprofessionnels.

Si les contrats de six mois ne sont pas renouvelables au-delà de deux ans (sauf exception, pour des personnes âgées de plus de 55 ans notamment), la durée moyenne des personnes dans le dispositif est de 18 mois. « Beaucoup vont jusqu'à deux ans, indique Jean-Luc Sutter. Tant qu'ils sont au boulot, ils ne cherchent pas. Les gens se bougent quand ils sont dehors... »

Quand les personnes sont recrutées en contrat d'insertion, elles s'accrochent. « On a peu d'abandons. On s'adapte aussi, pour les absences, on les aide à évoluer... » Depuis juillet 2014, l'association peut proposer des CDDI (contrat à durée déterminée d'insertion de 2 ou 3 mois). « C'est une facilité, pour ceux qui ne peuvent pas tenir 6 mois. Ils sont minoritaires, la plupart ont vraiment la volonté de tenir. Mais il faut pouvoir... »

Des encadrants très engagés

Si aujourd'hui, l'**Alsa** se félicite de « ce bel outil » qui permet à beaucoup de personnes exclues du marché du travail de retrouver une utilité sociale et de franchir une étape vers le retour à l'emploi, ses responsables aimeraient améliorer un élément : le niveau de salaire des encadrants. « On a réussi à stabiliser l'équipe, on est

tombé sur des gens rares ! Ils sont là parce qu'ils ont vraiment envie de faire ce travail d'accompagnement. S'ils le faisaient pour le salaire, ils iraient ailleurs... »

750 salariés en 10 ans

Le budget annuel du **chantier d'insertion** s'élève à 1,5 M€. L'État est le principal financeur, avec l'Europe (FSE), et le Département. Les personnes en contrat d'insertion travaillent 20 h/semaine et touchent 753 €/mois, avec un complément RSA (variable selon les situations). En dix ans, le **chantier** a accueilli, accompagné et formé quelque 750 personnes. 25 % sortent vers un emploi, 11 % vers une formation qualifiante.

2nd article

Les chantiers de la reconstruction



Grégory Zen dirige l'équipe restaurant depuis huit ans. Sa principale satisfaction : offrir aux plus démunis des repas savoureux, concoctés à partir de marchandises sauvées de la benne. « 43 000 repas par an, c'est pas rien, non ? » Photo L'Alsace/FM

L'Alsa (Association pour le logement des sans-abri), qui célébrera bientôt son 45e anniversaire, organise des portes ouvertes à l'occasion des dix ans de son chantier d'insertion. 750 personnes en ont bénéficié depuis 2005.

Mardi matin, dans le restaurant de l'**Alsa**, 49 rue de Strasbourg à Mulhouse. Grégory Zen, encadrant technique du chantier d'insertion restauration, se livre au premier casse-tête de la journée : composer des menus de qualité et en nombre suffisant avec les denrées dont il dispose. Tous les jours, il prépare des repas pour 50 à 60 personnes très démunies, envoyées par les services sociaux. « Ce matin, on n'a pas eu grand-chose de la Banque alimentaire en légumes. Et en laitages, on est en rupture de stock. » L'équipe de l'**Alsa** se rend deux fois par semaine à la B.A., le vendredi et le mardi, pour remplir les frigos. « En période hivernale, on rajoute le jeudi. » Si cette semaine encore, il n'a que 65 repas à préparer par jour (une cinquantaine pour le restaurant et une quinzaine pour des usagers de l'**Alsa** qui ne peuvent pas sortir de chez eux), à partir du 1er novembre, il faudra rajouter 70 menus quotidiens qui partiront en liaison chaude à Rouffach, pour les personnes relogées dans le cadre du plan d'hébergement d'urgence hivernal. Dans les moments les plus tendus, le restaurant peut monter jusqu'à 170, 180 repas par jour. « Mais là, on est vraiment au taquet de nos possibilités... »

« Ça me donne de la fierté »

Grégory Zen est passé maître dans l'accommodement des petites quantités, l'anticipation, l'inventivité culinaire... Cet été, il a utilisé tous les surplus de tomates pour préparer des sauces (en bocaux ou conditionnées pour être congelées). Avec le petit nombre d'avocats récupérés ce mardi, il concocte un velouté, à base d'oignons revenus avec des poireaux, la chair des avocats, de la crème, du curry... « Depuis qu'il fait froid, on fait de la soupe tous les jours. » Son équipe de 11 salariés en insertion fonctionne en horaires décalés, 8 h 30-14 h 30/10 h-16 h/11 h 30-17 h 30, pour faire face à toutes les missions : gestion des stocks, choix des produits, épluchage, fabrication, conditionnement, mise en place des tables, service aux usagers, livraisons, rangements...

Actuellement, Grégory Zen accueille un stagiaire, Abderaouf, 18 ans, envoyé par l'École de la 2e chance. « Comme j'ai un gars qui s'en va, je lui ai proposé de rester, je lui ai donné une semaine pour réfléchir. » C'est tout réfléchi, Abderaouf a très envie de rester. « J'ai toujours voulu faire de la cuisine. Mon père m'a inscrit au lycée Bugatti, mais j'aime pas la mécanique. » Décrochage scolaire, trois ans d'inactivité, « Je ne me suis pas bougé », retour à l'école... « Ici, j'apprends plein de choses. Ça me plaît, pour moi, c'est OK ! Et puis, on fait quelque chose de bien, ça me donne de la fierté ! » La perspective de travailler, avec un contrat et un salaire, est une autre motivation. « J'habite aux Coteaux, je vois des gens qui travaillent, qui ont de l'argent... Je veux faire ça aussi, j'y crois, je vais tout faire pour que ça marche ! »

Il y a aussi Larry, 29 ans, qui préfère nettement travailler ici que dans la restauration industrielle. « Même si c'est un restaurant social, c'est quand même un bon resto... Aider les gens, c'est une motivation supplémentaire. » Ali, 56 ans, là depuis un mois, apprécie la gentillesse du chef. « Ici, grâce à tout le monde, c'est possible la vie, un contrat aidé, c'est plus souple... », dit-il simplement. David, 55 ans, préfère le travail en équipe plutôt « que d'être seul avec une patronne... ». Au menu de ce mardi, salade vigneronne ou tomates-mozzarella en entrée, raviolis au bœuf avec sa poêlée de courgettes, ou sauce aux champignons crème et curry avec du riz pour les repas hallal en plat, fruits au dessert...

« Je sais pourquoi je travaille »

Certains jours, Grégory Zen doit jongler avec les salariés malades et ceux qui sont en formation, les tensions au restaurant - on y accueille tous les jours les personnes les plus exclues qui vivent à Mulhouse, problème d'alcool, de toxicomanie... - les fragilités des uns et les pathologies des autres... Il rentre épuisé, mais ça fait huit ans qu'il tient. Parce qu'il a trouvé sa place.

« C'est mon métier de base, j'ai fait mon apprentissage de cuisinier à 14 ans... Ici, je peux transmettre mon savoir-faire, le rendre utile et efficace. Sortir du chemin des bennes de la marchandise pour préparer 43 000 repas par an et faire une cuisine qui satisfait les gens, c'est pas rien, non ? Je sais pourquoi je travaille ! Et puis, j'ai travaillé au Procope à Paris, le lieu où a été élaborée la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen de 1789... » Au restaurant de l'**Alsa**, Grégory Zen conjugue égalité et fraternité, en offrant une cuisine de qualité à ceux qui n'ont rien. Il peut travailler dans un environnement professionnel, grâce aux investissements importants consentis par les financeurs de l'**Alsa** (chambre froide, cellule de refroidissement...)

« Tout l'or du monde »

Tous les encadrants de l'**Alsa** sont très impliqués. « Je suis là depuis 2009, indique Gilles Pierson, qui gère l'équipe bâtiment-maintenance. Au-delà de la transmission d'un savoir-faire, il y a aussi les valeurs qu'on pense être justes. Quand on voit les gars qui commencent à sourire, qui arrivent à être présents tous les jours, c'est une grande satisfaction. On est là pour les aider à retrouver un boulot... J'ai appris ici des valeurs de la vie que je n'avais pas forcément non plus quand j'étais ado ou jeune adulte... Quand on croise des anciens qui s'en sont sortis et qui nous remercient, c'est tout l'or du monde. »

Burbuqe Salihu encadre les salariées du chantier nettoyage (surtout des femmes), depuis huit ans. Réfugiée politique kosovare, elle a abandonné des études de mathématiques chez elle - elle voulait devenir professeur - pour pouvoir vivre dans un pays en paix. « Maintenant, je suis professeur de ménage », dit-elle avec humour et sans amertume. Elle aime profondément ce travail exigeant. « C'est complexe, c'est une grosse responsabilité, mais c'est passionnant. » Elle gère des salariées qui doivent surmonter des difficultés personnelles importantes et qui, en plus, sont confrontées parfois à des chantiers particulièrement éprouvants, dans les appartements gérés par l'**Alsa** et occupés par des personnes en très grande précarité, sorties de la rue.

« Je suis heureuse »

Les équipes fonctionnent en véritable « commando » de nettoyage, toujours par deux mais souvent plus. Dans ces appartements parfois très sales, elles passent une à deux fois par semaine dans les parties communes et font le ménage à fond une fois par mois, murs, vitres, sols... Ce matin-là, il y a Zulffa, originaire du Sri Lanka. « Je suis contente, je suis en France six ans, jamais travailler... Je suis très heureuse. » Nora et Coralie, toutes deux jeunes mamans, expliquent : « Ce contrat permet de gagner un peu plus d'argent, d'avoir des responsabilités... » Hatiqa, en France depuis 2012, vient elle aussi du Kosovo. « C'est la première fois que je travaille, indique-t-elle, tout sourire. Ici, je trouve des copines, je passe des moments très bien, j'étais dans un foyer et j'ai pu trouver un logement. » Dans son pays, elle avait un diplôme bac + 3.